METRO

30 DE ANI

Calitate gust culoare

Eat. Spain
Drink Spain

Enjoy Spain

Spania nu este doar țara soarelui și a aromelor mediteraneene, ci și unul dintre cei mai importanți exportatori de produse alimentare din lume. Diversitatea regiunilor și tradiția gastronomică au contribuit la dezvoltarea unor ingrediente apreciate pentru gust, calitate și consistență.

Produsele spaniole sunt cunoscute pentru autenticitatea lor, pentru calitatea constantă și pentru raportul competitiv dintre calitate și preț. De-a lungul timpului, Spania s-a afirmat ca furnizor de încredere pe piețele internaționale, iar ingredientele sale sunt utilizate frecvent în gastronomia europeană și nu numai.

Cuprins

Delicatese din carne	4
Ulei de măsline	10
Fructe & Legume	12
Carne	18
Pește & Fructe de mare	22
Ton	34
Selecție vinuri	36
Delicii	38

METRO

Delicatese din carne

Produsele din carne maturată și uscată ocupă un loc important în gastronomia spaniolă, fiind rezultatul unor tradiții culinare dezvoltate de-a lungul secolelor. Procese precum sărarea, maturarea și uscarea controlată permit conservarea cărnii și dezvoltarea treptată a aromelor, oferind produse cu gust intens și textură specifică.

Printre cele mai cunoscute specialități se numără jambonul (șunca maturată), chorizo sau salchichón, produse obținute în principal din carne de porc și condimentate cu ingrediente specifice, precum boiaua sau piperul. Perioadele de maturare, care pot varia de la câteva luni la peste un an, contribuie la formarea profilului aromatic și la consistența caracteristică acestor produse.

Aceste delicatese pot fi servite ca atare (tapas), dar sunt utilizate frecvent și ca ingredient în preparate calde, salate sau combinații gastronomice care pun în valoare caracterul lor distinct.

Cod articol: 229314

Chorizo extra feliat
cantitate: 500 g
ambalare: caserolă

Produs crud-uscat, afumat, feliat, ambalat în atmosferă protectoare.

Cod articol: 229315

Jambon Serrano feliat
cantitate: 2 x 500 g
ambalare: caserolă

Maturat 8 luni.

Cod articol: 229312

Jambon Serrano
cantitate: cca. 2,5 kg
ambalare: vid

9 luni maturare fără os.

Cod articol: 4243

Salam chorizo Vela
cantitate: cca. 1 kg
ambalare: vid

Cârnat crud-uscat.

Cod articol: 229313

Jambon iberico
cantitate: cca. 2,5 kg
ambalare: vid

24 luni maturare fără os.

Cod articol: 216277

Fuet Imperial*
cantitate: 160 g
ambalare: pungă

Salamul crud-uscat tradițional este renumit pentru textura fină, aroma intensă și stratul exterior alb de mucegai nobil.

*Disponibil în toate magazinele METRO, cu excepția METRO Punct

CARCHELEJO

Cod articol: 204657

Chorizo extra
cantitate: 250 g
ambalare: vid

Chorizo Extra este un produs premium maturat, ideal pentru platouri.

CARCHELEJO

Cod articol: 204855

Chorizo mild
cantitate: 575 g
ambalare: vid

Ideal pentru gătit: la grătar, tocănițe, prăjiți. Este potrivit pentru orice grătar, precum și un mic dejun energizant.

CARCHELEJO

Cod articol: 204852

Chorizo extra gran vela
cantitate: 725 g
ambalare: vid

Ideal pentru gătit: la grătar, tocănițe, prăjiți. Este potrivit pentru orice grătar, precum și un mic dejun energizant.

CARCHELEJO

Cod articol: 204658

Mușchi file de porc crud uscat
cantitate: cca. 800 g
ambalare: vid

Asezonat cu paprika și uscat timp de 7 săptămâni.

CARCHELEJO

Cod articol: 216280

Chorizo Pamplona*
cantitate: 90 g
ambalare: vid

Chorizo Pamplona este un chorizo asemănător cu pepperoni. Are o textură grasă și este foarte ușor de consumat.

CARCHELEJO

Cod articol: 204659

Ceafă de porc crud uscată
cantitate: cca. 800 g
ambalare: vid

Asezonată cu paprika și uscată timp de 7 săptămâni.

*Disponibil în toate magazinele METRO, cu excepția METRO Punct

CARCHELEJO

Cod articol: 216283

Salchichon
cantitate: 90 g
ambalare: vid

Salchichon este un tip de cârnat uscat, tipic spaniol, asemănător salamului, condimentat cu boabe de piper negru.

CARCHELEJO

Cod articol: 204661

Șuncă Serrano
cantitate: 500 g
ambalare: vid

Dezosată, feliată cu interleaver, ambalată vid.

Cod articol: 219133

Pachet jambon Serrano*
cantitate: 6 kg
ambalare: vid

Jambonul este un produs premium obținut din pulpă de porc prin metode tradiționale, sărat și uscat.

Cod articol: 223201

Jambon curado block
cantitate:
ambalare: vid

Blocul de Jambon curado este o delicatesă premium obținut din pulpă de porc atent selecționată și maturat lent.

Cod articol: 228112

Mini Serrano
cantitate: 1 kg
ambalare: vid

Jambonul este un produs premium obținut din pulpa de porc prin metode tradiționale, sărat și uscat.

PORXAS

Cod articol: 2200

Salam Chorizo extra dulce
cantitate: cca. 1600 g
ambalare: vid

Produs crud uscat cu ingrediente naturale de înaltă calitate, maturat în uscători naturale.

*Disponibil în toate magazinele METRO, cu excepția METRO Punct

METRO

Cod articol: 405458

Fuet extra
cantitate: 160 g
ambalare: vid

Salamul crud-uscat tradițional este renumit pentru textura fină, aroma intensă și stratul exterior alb de mucegai nobil.

Cod articol: 285075

Fuet
cantitate: 175 g

Produs din carne de porc, crud uscat.

Cod articol: 287323

Espetec
cantitate: 130 g

Produs din carne de porc, crud uscat.

Cod articol: 405462

Jambon Serrano feliat
cantitate: 1 kg
ambalare: vid

Specialitate tradițională maturată, savoare intensă și consistență fermă.

Cod articol: 405463

Tapas Serrano feliat*
cantitate: 150 g
ambalare: vid

Ideal pentru consumul în felii subțiri ca aperitiv sau ca acompaniament la alte alimente.

Cod articol: 405464

Jambon Duroc feliat
cantitate: 80 g
ambalare: vid

Șuncă premium cunoscută pentru savoarea intensă și confortul oferit de felierea prealabilă.

*Disponibil în toate magazinele METRO, cu excepția METRO Punct

PORXAS

Cod articol: 226973

Tapas Serrano fuet
cantitate: 140 g
ambalare: vid

Conține jambon Serrano chorizo extra, brânză, fuet extra.

PORXAS

Cod articol: 226974

Tapas Serrano măsline*
cantitate: 140 g
ambalare: vid

Conține jambon Serrano, chorizo extra, brânză, măsline.

Tapas

*Disponibil în toate magazinele METRO, cu excepția METRO Punct

METRO

Uleiul de măsline este unul dintre ingredientele de bază ale bucătăriei mediteraneene și spaniole. Uleiurile de măsline virgin și extra virgin sunt obținute direct din măsline proaspete, exclusiv prin procedee mecanice și fizice, fără tratamente termice sau procese chimice. Practic, ele reprezintă „sucul natural al măslinei", păstrând aroma și proprietățile naturale ale fructului.

Uleiul de măsline extra virgin este categoria de cea mai înaltă calitate. Are o aciditate de maximum 0,8% și calități organoleptice excelente, cu arome proaspete și note fructate. Este utilizat în special pentru salate, sosuri sau pentru finalizarea preparatelor, atunci când se dorește evidențierea gustului ingredientelor.

Uleiul de măsline virgin este obținut prin același proces natural, având o aciditate de maximum 2% și caracteristici organoleptice bune. Datorită stabilității sale la temperaturi ridicate, este potrivit pentru gătit – pentru sotare sau prăjire – fiind utilizat frecvent în bucătăria profesională.

Spania beneficiază de condiții climatice ideale pentru cultivarea măslinilor și are o tradiție de peste două milenii în producția acestui ingredient. Astăzi este cel mai mare producător și exportator de ulei de măsline din lume, contribuind cu aproximativ jumătate din producția globală. Diversitatea soiurilor de măsline și tehnologiile moderne de producție contribuie la obținerea unor uleiuri apreciate la nivel internațional pentru calitate și potențial culinar.

Uleiul de măsline

Cod articol: 222672

Ulei de măsline virgin
cantitate: 1 L
ambalare: PET

Aroma sa echilibrată îl recomandă pentru o mare varietate de utilizări în bucătărie: salate, sosuri, fripturi, garnituri.

Cod articol: 275423

Ulei de măsline
cantitate: 1 L
ambalare: PET

Aroma sa echilibrată îl recomandă pentru o mare varietate de utilizări în bucătărie: salate, sosuri, fripturi, garnituri.

Cod articol: 404405

Ulei de măsline extravirgin
cantitate: 5 L
ambalare: cutie

Aromat și fructat, este un produs de o culoare galben aurie cu reflexii verzui și o aciditate medie.

Fructe & Legume proaspete

Fructele și legumele reprezintă baza multor preparate din bucătăria mediteraneană, unde sezonalitatea și gustul natural al ingredientelor joacă un rol esențial. Recoltarea la momentul optim permite obținerea unor produse cu aromă intensă, textură plăcută și valoare nutritivă ridicată.

Climatul favorabil și perioadele lungi de soare contribuie la dezvoltarea completă a gustului, motiv pentru care fructele și legumele cultivate în zonele mediteraneene sunt apreciate pentru echilibrul dintre dulceață, aciditate și prospețime. Aceste caracteristici le fac potrivite atât pentru preparate simple, cât și pentru rețete complexe.

De la citrice și roșii, până la ardei, salate sau alte legume de sezon, aceste produse oferă versatilitate în bucătărie, fiind utilizate în salate, garnituri, sosuri sau feluri principale

METRO Chef

Cod articol: 103748 / 343333

Portocale*
cantitate variabilă / 5 kg
ambalare: lădiță / plasă

Portocale zemoase și aromate, bogate în vitamina C.

METRO Chef

Cod articol: 103764

Mandarine*
cantitate variabilă
ambalare: lădiță

Mandarine dulci și ușor de decojit, gust proaspăt și revigorant.

METRO Premium

Cod articol: 412358

Clementine*
cantitate: 1 kg
ambalare: pungă

Clementine premium, dulci și fără sâmburi, perfecte pentru gustări.

METRO Chef

Cod articol: 223799 / 229860

Lămâi*
cantitate: 1,5 / 5 kg
ambalare: pungă / plasă

Lămâi proaspete și aromate, ideale pentru băuturi și preparate culinare.

*Disponibile conform sezonului în toate magazinele METRO, cu excepția METRO Punct

Cod articol: 104081

Ceapă galbenă*
cantitate: 5kg
ambalare: sac

Ceapa galbenă proaspătă, versatilă, baza perfectă pentru orice preparat.

Cod articol: 345556

Ceapă dulce*
cantitate: 500 g
ambalare: sac

Ceapă dulce, cu gust delicat, ideală pentru salate și burgeri.

Cod articol: 103713

Salată iceberg*
cantitate variabilă
ambalare: bucată

Salată proaspătă și crocantă, ideală pentru salate, burgeri și preparate fresh.

Cod articol: 324746

Ardei roșu California*
cantitate variabilă
ambalare: lădiță

Ardei roșu dulce și zemos, perfect pentru salate, gătit sau consum proaspăt.

Cod articol: 226378

Gazpacho**
cantitate: 1 L
ambalare: sticlă

Supă rece de roșii, proaspătă și răcoritoare, inspirată din bucătăria spaniolă.

Cod articol: 226379

Salmorejo**
cantitate: 1 L
ambalare: sticlă

Supă cremă rece din roșii și ulei de măsline, cu textură bogată și gust intens.

*Disponibile conform sezonului **Articole disponibile în toate magazinele METRO, cu excepția METRO Punct

Spanish tortilla

Cod articol: 220427

Cartofi felii
cantitate: 1 kg
ambalare: vid

Cartofi feliați, gata pentru prăjit sau copt, economisesc timp în bucătărie.

Cod articol: 220425

Cartofi felii
cantitate: 2 kg
ambalare: vid

Felii uniforme de cartofi, perfecte pentru gratin, chipsuri sau garnituri.

Cod articol: 220422

Cartofi cuburi 10 mm
cantitate: 2 kg
ambalare: vid

Cartofi tăiați cuburi uniforme, perfecți pentru gătire rapidă și porționare eficientă.

Cod articol: 220426

Cartofi cuburi 25 mm
cantitate: 2 kg
ambalare: vid

Cuburi mari de cartofi, ideale pentru tocănițe și preparate la cuptor.

Cod articol: 220423

Cartofi cu coajă
cantitate: 2 kg
ambalare: vid

Cartofi spălați și gata de preparare, ideali pentru rețete rustice.

Cod articol: 220424

Cartofi întregi
cantitate: 2 kg
ambalare: vid

Cartofi curățați, gata de gătit, potriviți pentru fierbere sau coacere.

Cod articol: 220421

Cartofi pentru prăjit
cantitate: 2 kg
ambalare: vid

Cartofi selecționați, ideali pentru prăjire, crocanți la exterior și pufoși la interior.

Cod articol: 227572

Năut prefiert
cantitate: 2 kg
ambalare: vid

Năut gata fiert, perfect pentru hummus, salate sau mâncăruri orientale.

Cod articol: 227571

Fasole albă prefiartă
cantitate: 2 kg
ambalare: vid

Fasole albă fiartă, gata de utilizare pentru supe și tocănițe.

Cod articol: 227576

Fasole roșie prefiartă
cantitate: 2 kg
ambalare: vid

Fasole roșie fiartă, ideală pentru chilli, salate sau preparate mexicane.

Cod articol: 400872

Usturoi curățat
cantitate: 500 g
ambalare: borcan

Usturoi proaspăt, curățat și gata de utilizare, cu o aromă intensă, perfect pentru orice preparat.

Cod articol: 210586

Pulpă de avocado
cantitate: 1 kg
ambalare: găletușă

100% pulpă de avocado, fină și versatilă, perfectă pentru guacamole sau smoothie-uri.

Cod articol: 210585

Guacamole clasic
cantitate: 1 kg
ambalare: găletușă

Guacamole cremos, gust autentic de avocado, ideal pentru tortilla, burgeri sau aperitive.

Cod articol: 210583

Guacamole picant
cantitate: 1 kg
ambalare: găletușă

Guacamole cu personalitate, ușor picant, perfect pentru preparate cu un plus de savoare.

Cod articol: 210187

Porumb dulce
cantitate: 900 g
ambalare: vid

Boabe fragede și dulci, ideale pentru salate, garnituri sau rețete rapide.

Cod articol: 210188

Sfeclă roșie
cantitate: 1 kg
ambalare: vid

Sfeclă roșie gata preparată, cu gust natural, ideală pentru salate și garnituri.

Carne

Carnea de vită provenită din Spania este recunoscută pentru echilibrul dintre structură și frăgezime. Marmorarea (distribuția fină a grăsimii intramusculare) contribuie la suculență și intensitatea gustului, în special în cazul pieselor destinate grill-ului sau preparatelor gătite lent.

Porcul Iberic este apreciat pentru gustul bogat și textura suculentă a cărnii. Caracteristicile acestei rase și modul tradițional de creștere contribuie la dezvoltarea unui profil gustativ distinct, motiv pentru care tăieturi precum secreto, ceafă sau cotlet sunt foarte apreciate în meniurile restaurantelor.

Cod articol: 214502

Ceafă de vită
cantitate variabilă
ambalare: vacuum

- rasa Angus
- proaspătă
- dezosată

Cod articol: 214504

Antricot de vită
cantitate variabilă
ambalare: vacuum

- rasa Angus
- proaspăt
- dezosat

Cod articol: 214507

Mușchi de vită cu curelușă
cantitate variabilă
ambalare: vacuum

- rasa Angus
- proaspăt

Cod articol: 214503

Maminha de vită
cantitate variabilă
ambalare: vacuum

- rasa Angus
- proaspătă

Cod articol: 218670

Vrăbioară de vită
cantitate variabilă
ambalare: vacuum

- rasa Angus
- proaspătă
- dezosată

Cod articol: 217736

Antricot de vită cu os
cantitate variabilă
ambalare: vacuum

- rasa Angus
- proaspăt

Cod articol: 225321

Brisket de vită
cantitate variabilă
ambalare: vacuum

- rasa Angus
- proaspăt

Cod articol: 214501

Coaste de mânzat
cantitate variabilă
ambalare: vacuum

- proaspete

Purcel delapte

Carnea de tip „purcel de lapte" provine de la porci tineri, hrăniți exclusiv cu lapte, ceea ce duce la o carne fragedă, slabă și cu o aromă fină. Acești purcei au, de obicei, între 6 și 12 săptămâni și sunt mai mici ca dimensiuni, iar bucățile de carne au un conținut minim de grăsime. Perfect pentru gătit deasupra focului la proțap sau la cuptor cu lemne.

Cod articol: 280790

Purcel de lapte
cantitate: 10-13 kg
ambalare: vacuum

Cod articol: 293401

Purcel de lapte
cantitate: 13-15 kg
ambalare: vacuum

Porc Iberic

Cod articol: 221428

Ceafă de porc Iberic, dezosată
cantitate variabilă
ambalare: vacuum

Cod articol: 221431

Cotlet de porc Iberic, dezosat
cantitate variabilă
ambalare: vacuum

Cod articol: 221432

Mușchiuleț de porc Iberic
cantitate variabilă
ambalare: vacuum

Cod articol: 221433

French rack de porc Iberic
cantitate variabilă
ambalare: vacuum

Cod articol: 221434

Secreto de porc Iberic
cantitate variabilă
ambalare: vacuum

Pește & Fructe de mare

Peștele și fructele de mare sunt ingrediente apreciate în bucătăria mediteraneană pentru gustul lor natural și pentru versatilitatea în preparare.

Specii precum tonul, peștele spadă, macroul sau sardinele sunt apreciate pentru textura fermă și gustul distinct, fiind potrivite pentru grill, tigaie sau preparate la cuptor. În același timp, fructele de mare precum caracatița, calamarul, midiile sau creveții oferă multiple posibilități de utilizare, fiind integrate în salate, preparate la grătar, tocănițe sau alte rețete inspirate din bucătăria mediteraneană.

DISPONIBIL LA COMANDĂ

Cod articol: 228034

Marlin întreg*
calibru: 1 kg+
ambalare: kg

Specia Tetrapturus Belone
Produs de captură

DISPONIBIL LA COMANDĂ

Cod articol: 410469

Pește spadă eviscerat*
calibru: 20 kg+
ambalare: kg

Specia
Xiphias Gladius
Produs de captură

Cod articol: 3750

Pește spadă file*
calibru: 2-3 kg
ambalare: kg

Specia: Xiphias Gladius
Loin, decongelat
Produs de captură

Cod articol: 16267

Halibut file*
calibru: 200-400 g
ambalare: kg

Specia: Reinhardtius hippoglossoides
Produs decongelat
Produs de captură

DISPONIBIL LA COMANDĂ

Cod articol: 210391

Ton Bluefin întreg
calibru: 30 kg+
ambalare: kg

Specia Thunnus thynnus
Produs de captură

Bluefin tuna

Considerat „wagyu-ul mării”, tonul roșu este un pește premium, apreciat pentru conținutul ridicat de grăsime, textura fină și gustul intens. Este un ingredient utilizat atât în bucătăria mediteraneană, cât și în cea internațională, fiind ideal pentru preparate rafinate și meniuri de top.

Utilizare culinară: crud (sashimi, sushi, tartar, carpaccio), sigilat (tataki), la grătar / cuptor, confit.

Se combină excelent cu soia, wasabi, citrice, ulei de susan, dar și cu legume grill, salate fresh sau cereale.

Cod articol: 418242

File de ton*
calibru: 3-5 kg
ambalare: kg

Specia Thunnus albacares
Produs de captură
Ambalat în Spania

Cod articol: 49388

File de ton*
calibru: 3-5 kg
ambalare: kg

Specia Thunnus albacares
Produs de captură
Produs decongelat

Cod articol: 218759

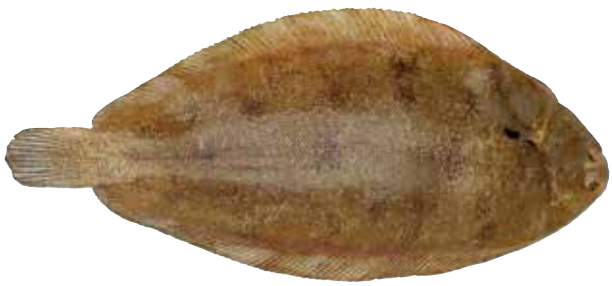
File de calcan*
calibru: 150-200 g
ambalare: kg

Specia: Psetta Maxima
Produs de acvacultură

Cod articol: 2689

Cod de atlantic file*
calibru: 200-400 g
ambalare: kg

Specia: Gadus morhua
Produs decongelat
Produs de captură



Cod articol: 273242 / 332123

Limbă de mare*
calibru: 400-800 g / 1 kg+
ambalare: kg

Specia Solea senegalensis
Produs de acvacultură

Cod articol: 361814

Dorada neagră*
calibru: 500 g+
ambalare: kg

Specia Spondyliosoma cantharus
Produs de captură

 * Disponibil în toate magazinele METRO, cu excepția METRO Buzău și a magazinelor METRO Punct

Cod articol: 361813

Dorada dungată*
calibru: 500 g+
ambalare: kg

Specia Lithognathus mormyrus
Produs de captură

Cod articol: 361811

Dorada albă
calibru: 500 g+*
ambalare: kg

Specia Diplodus sargus
Produs de captură

Cod articol: 368504

Mahi-mahi*
calibru: 1 kg+
ambalare: kg

Specia Coryphaena hippurus
Produs de captură

Cod articol: 388547

Baracudă*
calibru: 200 g+
ambalare: kg

Specia: Sphyraena barracuda
Produs de captură

Cod articol: 219535

Pește roșu file*
calibru: 100-150 g
cantitate: 800 g
ambalare: pungă

Cu piele
Specia Sebastes mentella
Glazură: 20%
Produs de captură

Cod articol: 225109

Sardină file*
cantitate: 900 g
ambalare: pungă

Specia: Sardina pilchardus
Glazură: 0%
Produs de captură

 * Disponibil în toate magazinele METRO, cu excepția METRO Buzău și a magazinelor METRO Punct

Cod articol: 225110

Hamsie file*
cantitate: 900 g
ambalare: pungă

Specia Engraulis encrasicolus
Glazură: 0%
Produs de captură

Cod articol: 388341

Macrou**
calibru: 200-400 g
ambalare: kg

Specia Scomber scombrus
Articol de captură

Cod articol: 414352

Macrou eviscerat***
calibru: 300-500 g
ambalare: bax

IQF
Specia Scomber Scombrus
Glazură 0%

Cod articol: 399120

Macrou file****
calibru: 100-200 g
cantitate: 600 g
ambalare: pungă

Specia Scomber scombrus
Glazură 0%

Cod articol: 204304

Trunchi de macrou
calibru: 200-300 g
cantitate: cca. 1 kg
ambalare: pungă

Specia Scomber scombrus
Articol de captură

Cod articol: 204302

Trunchi de merluciu
calibru: 200-300 g
cantitate: cca. 1 kg
ambalare: pungă

Specia Merluccius Polli
Articol de captură

* Disponibil în magazinele: Timișoara 1, Brașov 1, Constanța 1, Cluj, Bacău, Craiova, Voluntari, Iași, Sibiu, Ploiești, Galați, Suceava, Berceni, Pitești, Timișoara 2, Brașov 2, Constanța 2, Băneasa, Deva, Pallady ** Disponibil în toate magazinele METRO, cu excepția METRO Buzău și a magazinelor METRO Punct *** Disponibilitate conform sezonului **** Disponibil în toate magazinele METRO, cu excepția: Arad, Buzău, Punct Satu Mare, Punct Piatra Neamț, Punct Turda

Caracatița

Caracatița ocupă un loc important în gastronomia globală, fiind considerată o delicatesă în numeroase culturi, în special în bucătăriile mediteraneană, japoneză și sud-americană.

Utilizare culinară: Fiartă, salate & preparate reci, tocănițe & preparate tradiționale, street food & preparate internaționale

Se potrivește excelent cu ulei de măsline, lămâie, usturoi, pătrunjel, dar și cu cartofi, orez sau legume grill.

Cod articol: 225567

Caracatiță*
calibru: 1,2-2 kg
ambalare: tăviță

Crudă, curățată, eviscerată
Specia: Octopus vulgaris
Glazură: 5%
Ambalat în Spania

Cod articol: 225568

Caracatiță*
calibru: 2-3 kg
ambalare: tăviță

Crudă, curățată, eviscerată
Specia: Octopus vulgaris
Glazură: 5%
Ambalat în Spania

Cod articol: 225569

Caracatiță flower type**
calibru: T3
(2-3 kg/bucata)
ambalare: vid

Crudă, curățată, eviscerată, flower type
Specia: Octopus vulgaris
Glazură: 4%
Ambalat în Spania

Cod articol: 225570

Caracatiță flower type***
calibru: T6
(0,8 - 1,2 kg/bucata)
ambalare: vid

Crudă, curățată, eviscerată, flower type
Specia: Octopus vulgaris
Glazură: 4%
Ambalat în Spania

Disponibil în toate magazinele METRO, cu excepția magazinelor: * METRO Punct Satu Mare, METRO Punct Piatra Neamț, METRO Punct Turda ** METRO Punct, METRO Oradea, METRO Târgu Mureș, METRO Arad *** METRO Punct, METRO Oradea, METRO Târgu Mureș, METRO Arad, METRO Buzău

Cod articol: 2025

Caracatiță crudă*
calibru: 3/4 kg
ambalare: tăviță

Specia: Octopus vulgaris
Glazură: 0%
Produs de captură

Cod articol: 320263

Caracatiță prefiartă**
calibru: 1 kg+
ambalare: pungă

Specia Octopus vulgaris
Articol de captură

Cod articol: 225151

Tentacule de caracatiță prefierte***
calibru: 90-120 g
ambalare: tăviță

Specia Octopus Vulgaris
Glazură: 10%
Produs de captură

Cod articol: 385252

Tentacule de caracatiță crude****
cantitate: 630 g
ambalare: tăviță

IQF
Specia Octopus vulgaris
Glazură: 10%
Produs de captură

Cod articol: 229715

Tentacule de caracatiță prefierte*
calibru: 100-150 g
ambalare: caserolă

Specia Octopus vulgaris
Aproximativ 8 tentacule/ caserolă
Produs de captură

Cod articol: 229716

Tentacule de caracatiță prefierte*
calibru: 150-200 g
ambalare: caserolă

Specia Octopus vulgaris
Aproximativ 8 tentacule/ caserolă
Produs de captură

*Disponibil în magazinele METRO din: Timișoara 1, Constanța 1, Cluj, Craiova, Voluntari, Iași, Sibiu, Suceava, Pitești, Timișoara 2, Brașov 2, Constanța 2, Băneasa, Deva, Pallady ** Disponibil în toate magazinele METRO, cu excepția METRO Buzău și a magazinelor METRO Punct *** Disponibil în magazinele: Militari, Constanța 1, Cluj, Craiova, Voluntari, Iași, Sibiu, Ploiești, Suceva, Berceni, Pitești, Timișoara 2, Brașov 2, Constanța 2, Băneasa, Pallady **** Disponibil în toate magazinele METRO, cu excepția: Arad, Buzău, Punct Satu Mare, Punct Piatra Neamț, Punct Turda

Cod articol: 229714

Tentacule de calamar feliate, prefierte*
cantitate: 750 g
(fără glazură)
ambalare: pungă

Specia Dosidicus gigas
Produs de captură
Glazură: 25%

Cod articol: 393219

Tentacule de calamar prefierte**
cantitate: 800 g
ambalare: tăviță

Specia Dosidicus gigas
Glazură: 20%
Produs de captură

Cod articol: 7376

Calamar tub*
calibru: 100-200 g
ambalare: kg

Specia: Dosidicus gigas
Produs decongelat
Produs de captură

Cod articol: 7387

Calamar lamele*
calibru: 80-100 g
ambalare: kg

Specia: Dosidicus gigas
Produs decongelat
Produs de captură

Cod articol: 446699

Sepie curățată*
calibru: 300-500 g
ambalare: kg

Specia Sepia pharaonis
Articol de captură
Produs decongelat

Cod articol: 387217

Midii vii*
calibru: 40-60/kg
ambalare: kg

Specia Mytilus galloprovincialis
Articol de acvacultură

Cod articol: 229717

Midii prefierte în suc propriu*
calibru: 35-45/kg
cantitate: 1 kg
ambalare: pungă

Specia Mytilus galloprovincialis
IVP
Produs de acvacultură

Cod articol: 35103

Midii pasteurizate**
calibru: 30-50/kg
ambalare: pungă

Specia: Mytilus galloprovincialis
Produs de acvacultură

Cod articol: 219532

Carne scoici prefiartă**
calibru: 200-300/kg
cantitate: 900 g
ambalare: pungă

Specia Mytilus chilensis
Glazură: 10%
Produs de acvacultură

Cod articol: 219533

Vongole albe prefierte***
calibru: 60-80/kg
ambalare: pungă

Specia Meretrix lyrata
Glazură: 0%
Produs de captură

Cod articol: 219534

Vongole brune fierte*
calibru: 60-80
cantitate: 1 kg
ambalare: pungă

Specia: Meretrix lyrata
Glazură: 0%
Produs de captură

Cod articol: 380734

Creveți cozi prefierți*
calibru: 80-110
ambalare: ATM

Decorticați, decongelați
Specia Litopenaeus vannamei
Produs de acvacultură

Disponibil în toate magazinele METRO, cu excepția: * METRO Buzău și a magazinelor METRO Punct ** METRO Buzău și a magazinelor METRO Punct din: Satu Mare, Piatra Neamț, Turda *** Disponibil în magazinele: Militari, Oradea, Iași, Târgu Mureș, Baia Mare, Suceava, Berceni, Pitești, Timișoara 2, Brașov 2, Constanța 2, Arad

Cod articol: 207668

Creveți Argentina*
calibru: 16/2
cantitate: 900 g
ambalare: pungă

Creveți roșii argentinieni, cruzi, ușor de curățat
Specia Pleoticus Muelleri
Glazură 10%

Cod articol: 210211

Creveți Argentina**
calibru: 16/2
cantitate: 900 g
ambalare: pungă

Creveți roșii argentinieni, cruzi, decorticați, curățați
Specia Pleoticus muelleri
Glazură 10%

Cod articol: 219530

Frigărui creveți roșii Argentina & calamar Patagonia***
6 frigărui/pungă
ambalare: pungă

Speciile: Loligo patagonica / Doryteuthis gahi / Loloigo Gahi / Pleoticus Muelleri
Glazură: 0%
Produs de captură

Cod articol: 229709

Mix pentru paella**
cantitate: 800 g
(fără glazură)
ambalare: pungă

Calamar cuburi, vongole întregi fierte, trunchi de caracatiță tocat, midii întregi fierte, creveți întregi
Produs crud
Glazură: 20%

Cod articol: 229711

Mix pentru risotto & pasta**
cantitate: 800 g
(fără glazură)
ambalare: pungă

Cuburi de merluciu, inele de calamar mare, midii întregi, creveți decorticați
Produs crud
Glazură: 20%

Cod articol: 229712

Mix pentru fructe de mare prefierte**
cantitate: 800 g
(fără glazură)
ambalare: pungă

Trunchi de caracatiță tocat, midii întregi, carne vongole, creveți decorticați
Produs prefiert
Glazură: 20%

Disponibil în toate magazinele METRO, cu excepția METRO din: * Oradea, Ploiești, Târgu Mureș, Arad, Buzău și a magazinelor METRO Punct ** METRO Buzău și a magazinelor METRO Punct *** Militari, Târgu Mureș, Baia Mare, Berceni, Arad, Buzău și a magazinelor METRO Punct

Calamari sandwich

PRODUS CONGELAT

Cod articol: 386082

Inele de calamar Aritos*
cantitate: 900 g
ambalare: pungă

IQF
Specia Dosidicus gigas
Glazură 10%

METRO Chef

PRODUS CONGELAT

Cod articol: 308861

Inele de calamar a la romana
cantitate: 2 kg
ambalare: pungă

Se recomandă prăjirea în tigaie sau la friteuză.

Fine Life

PRODUS CONGELAT

Cod articol: 207533

Inele de calamar în crustă pane
cantitate: 500 g
ambalare: pungă

Se prepară în doar câteva minute, la tigaie, friteuză sau cuptor.

Cod articol: 220258

Cerneală de sepie**
calibru: 180 g
ambalare: borcan

Potrivită pentru arroz negro sau diverse preparate din pește și fructe de mare, dar și în paste, pâine artizanală sau croquete.

* Disponibil în toate magazinele METRO, cu excepția METRO Buzău și a magazinelor METRO Punct
** Disponibil în magazinele: Constanța 1, Bacău, Baia Mare, Suceava, Băneasa

METRO

Cod articol: 225956

Salată mexicană cu ton
cantitate: 2 x 150 g
ambalare: conservă

Conservă gata de consum, cu o combinație de ton, porumb, fasole roșie și ardei.

Cod articol: 225958

Ton în ulei de floarea soarelui
cantitate: 1 kg
ambalare: pungă

Cod articol: 225957

Salată cous cous cu ton
cantitate: 2 x 150 g
ambalare: conservă

O salată sățioasă, făcută cu: cous cous, morcov, măsline, mentă și roșii. Se poate consuma ca atare sau ca o garnitură

Cod articol: 225955

Ton în ulei de floarea soarelui
cantitate: 3 x 65 g
ambalare: conservă

Cod articol: 225951

Ton în ulei de floarea soarelui
cantitate: 160 g
ambalare: conservă

Cod articol: 225954

Ton în ulei de măsline
cantitate: 3 x 65 g
ambalare: conservă

Este combinația perfectă dintre un ton de calitate și cel mai bun ulei de măsline extravirgin.

Cod articol: 225952

Ton în saramură
cantitate: 160 g
ambalare: conservă

Produsul conține bucăți de ton, apă și sare, fiind gata de utilizat în salate, paste sau sandvișuri.

Cod articol: 225950

Ton în ulei de măsline
cantitate: 160 g
ambalare: conservă

Este combinația perfectă dintre un ton de calitate și cel mai bun ulei de măsline extravirgin.

 *Disponibil în toate magazinele METRO, cu excepția METRO Punct

Tapas

Cod articol: 115814

Ton bucăți în ulei de floarea soarelui
cantitate: 160 g
ambalare: conservă

Cod articol: 115813

Ton bucăți în suc propriu
cantitate: 160 g
ambalare: conservă

Cod articol: 115812

Ton bucăți în ulei de măsline
cantitate: 160 g
ambalare: conservă

Selecție vinuri

Spania este una dintre cele mai importante țări producătoare de vin din lume, cu o tradiție viticolă care datează de peste două milenii. Diversitatea regiunilor viticole, a soiurilor de struguri și a stilurilor de vinificație permite obținerea unor vinuri cu profiluri aromatice variate, apreciate atât în gastronomie, cât și în consumul de zi cu zi.

Soiuri precum Tempranillo, reprezentative pentru regiuni precum Rioja sau Castilla, dau naștere unor vinuri roșii echilibrate, cu note de fructe negre, condimente și influențe subtile de maturare în lemn. În același timp, vinurile spaniole includ și stiluri distincte precum Sherry sau vinurile spumante Cava, cunoscute pentru prospețime, finețea bulelor și complexitatea aromatică.

Vinurile spaniole sunt apreciate pentru echilibrul dintre aromă, structură și versatilitate gastronomică, putând însoți o varietate de preparate, de la carne și pește până la tapas sau deserturi.

Cod articol: 228603

BATUTA
Tierra de Castilla
Tempranillo
Vin roșu sec*
cantitate: 750 ml
ambalare: sticlă

Culoare violet opacă, cu arome subtile de pâine prăjită, cu note pământii și o notă dominantă de fructe negre.

Cod articol: 228606

PUEBLO VIEJO
Tempranillo Rioja
Vin roșu sec*
cantitate: 750 ml
ambalare: sticlă

Culoare violet opacă, cu arome subtile de pâine prăjită, cu note pământii și o notă dominantă de fructe negre.

Cod articol: 228604

MONTELCIEGO
Rioja Crianza
Vin roșu sec*
cantitate: 750 ml
ambalare: sticlă

Culoare violet opacă, cu arome subtile de pâine prăjită, cu note pământii și o notă dominantă de fructe negre.

Cod articol: 211108

MATSU
El Picaro
Vin roșu sec**
cantitate: 750 ml
ambalare: sticlă

Caractere intense, coapte și dulci de fructe de pădure, cu note minerale.

 *Disponibil în toate magazinele METRO, cu excepția METRO Punct ** Disponibil în magazinul METRO Băneasa

Cod articol: 227616

LOPEZ DE HARO
Gran Reserva
Vin roșu sec**
cantitate: 750 ml
ambalare: sticlă

Arome puternice și primare de fructe coapte, note complexe de condimente și balsamice și o ușoară notă de vanilie.

Cod articol: 227607

PEDRO XIMENEZ
Bodegas Alvear
Sherry Solera
Vin demidulce**
cantitate: 375 ml
ambalare: sticlă

Un vin dulce natural, cu un miros care amintește de prune uscate și ciocolată.

Cod articol: 228105

DOM POTIER
Vin alb spumant demisec*
cantitate: 750 ml
ambalare: sticlă

Intensitate aromatică bună, predominant fructe și flori.

Cod articol: 228106

DOM POTIER
Cava
Vin spumant brut*
cantitate: 750 ml
ambalare: sticlă

Bule fine, culoare alb brut și aromă elegantă de struguri rari.

Cod articol: 227622

RABETLLAT I VIDAL
Reserve
Vin spumant brut
cantitate: 750 ml
ambalare: sticlă

Aroma predominantă este de fructe uscate, nuci și ciocolată. Gustul este echilibrat, persistent și fin.

Cod articol: 227609

RABETLLAT I VIDAL
Nature
Vin spumant brut
cantitate: 750 ml
ambalare: sticlă

Aromă intensă cu note de migdale și nuci.

 *Disponibil în toate magazinele METRO, cu excepția METRO Punct ** Disponibil în magazinul METRO Băneasa

METRO Chef

PRODUS CONGELAT

Cod articol: 218656

Cheesecake*
porționat: 14 felii
cantitate: 1,6 kg
ambalare: cutie

#delicii

METRO Chef

Cod articol: 217270

Alune de pădure decojite
cantitate: 1 kg
ambalare: pungă

 *Disponibil în toate magazinele METRO, cu excepția METRO Punct